



Silvestermenü 2017/2018

Thunfisch mit Jakobsmuscheln

Tapioka, Wasabi und Gurke

Wildconsommé mit Steinpilzpraline

und Rehrücken

Riesengarnele mit Topinambur

Yuzu-Zitrone, Tomate und Fenchel

Rosa Grapefruitsorbet mit feinem Wodka

und Orange

Bisonfilet mit Kerbelwurzel, Blumenkohl,

Stangensellerie, Morcheln und Kartoffelroulade

Champagnerpraline mit Mascarponecreme

Karottengelee, Mango, frischen Beeren, Kardamom

und Herbsttrompeten

Französischer Rohmilchkäse mit Chutney,

Feigensenf, Taggiasca Oliven und Naanbrot

80,00€ pro Person